

AU BAR

MANGER

APERITIVO > FABIO APERITIVO

Mix d'Olives	6
Houmous	6

PLANCHES > FABIO APERITIVO

Planche végétarienne	17
Planche de charcuteries	19
Planche mixte	23

PIZZAS > FABIO

Margarita	11
Mozza Fior di Latte	
Végétarienne	13
Roquette parmesan champignons légumes marinés	
Reine	14
Champignons, jambon, mozza Fior di Latte	

SALADES > À LA FRAICHE

Niçoise	12
Caesar	12
Grecque	12

DESSERTS

Esquimaux artisanaux Emki Pop (voir parfums sur tableau)	4
Bol de fruits du moment (voir sur tableau)	6

JUS DE FRUITS FRAICHEMENT PRESSÉ

Jus de fruits pressés l'extracteur de jus.	6
Pomme - carotte - gingembre	

COCKTAILS DU MOMENT - 12

VOIR ARDOISE

BOIRE

BIÈRES

Blonde pression	demi/pinte	4/7,5
Blanche pression	demi/pinte	4,50/8
IPA Goudale pression		5/8,50
Carlsberg	33cl	5,50
Brooklyn IPA	33cl	6
Grimbergen	33cl	6
Bière sans alcool - La Jade bio	33cl	6

VINS ET CHAMPAGNES

Pive Rosé bio	Canette 25cl	6,50
Pive Rosé bio	Bout. 75cl	25
Minuty Rosé	Bout. 75cl	39
Pive Rosé pétillant	Bout. 75cl	35
Chardonnay	Verre 15cl	6
Chardonnay (blanc)	Bout. 75cl	24
Loup dans la Bergerie (rouge)	Bout. 75cl	28,50
Champagne EPC Ultra Brut	Bout. 75cl	59

ALCOOLS ET COCKTAILS

COCKTAILS

APEROL SPRITZ/CAMPARI SPRITZ	10
PIMMS CUP	10
MOSCOW MULE	12

HARD + SOFT

RHUM	10
GIN	10
WHISKY	10
VODKA	10

RICARD	simple/double	3/6
CAMPARI		8
GET 27		8

JUS ALAIN MILLAT

Orange ou pomme	4,50
Pêche de vigne	6

INFUSIONS GLACÉES BIO - SYMPLES

ÉNERGISANTE (Thym, Menthe-poivrée & Citron) pétillante	4,50
DETOXIFIANTE (Sauge, Sureau, Pomme) pétillante	4,50
RELAXANTE (Lavande, Verveine & Cerise)	4,50

EAUX

San Pellegrino	33 cl	4,50
Perrier canette	33 cl	4,50
Vittel verre consigné	50cl	4,50

SOFTS, LIMONADES

Paris Cola artisanal (Zero ou pas)	4,50
Ginger Beer Bio Uma	6
San Pellegrino Orange	4,50
Limonade Elixia	4,50

JUS DE FRUITS FRAICHEMENT PRESSÉ > À LA FRAICHE

Jus de fruits pressés maison à l'extracteur de jus	6
Pomme - carotte - gingembre	



À LA FRAÎCHE

JUS FRAIS, SALADES, ET FRUITS

**LE JUS FRAICHEMENT
PRESSÉ DU JOUR 6€**



LES SALADES

SALADE CAESAR..... 12 €

- ROMAINE OU SUCRINE, POULET, PARMESAN
- CROUTONS, OEUF MOLLET

SALADE NICOISE..... 12 €

- OEUFS, THON, TOMATES, CONCOMBRE, POIVRONS
- OLIVES NOIRES, ROQUETTE, RIZ

SALADE GRECQUE..... 12 €

- TOMATES, CONCOMBRE, OLIVES NOIRES
- ROQUETTE, FETA, CROUTONS

LES DESSERTS

FRUITS COUPÉS..... 6 €

ESQUIMAUX ARTISANAUX ET NATURELS - EMKI POP..... 4 €

SORBETS :

- DÉTOX
(CITRON, CONCOMBRE, MENTHE)
- JOLIE FRAISE (FRAISE)
- DÉSALTÉRANTE
(CITRON, CONCOMBRE MENTHE)



CRÈMES GLACÉES :

- CHOCO CRAQUANTE
(CHOCOLAT AU LAIT VALRHONA,
ET AMANDES CARAMELISÉES)
- VAHINÉE (VANILLE)
- SPÉCULOOS

RESTAURANT ITALIEN

CHEZ FABIO



Forno a legna



ANTIPASTI

PETITS BOLS APÉRO

OLIVES6 €
HOUMOUS6 €

PLANCHE VÉGÉTARIENNE..... 17 €
LÉGUMES MARINÉS ET FRAIS, DIPS, FROMAGES
OPTION VEGAN POSSIBLE

PLANCHE DE CHARCUTERIES20 €
CHARCUTERIES - SELON LES ARRIVAGES

PLANCHE MIXTE.....23 €
CHARCUTERIES, FROMAGES ET LÉGUMES
SELON LES ARRIVAGES.

PIZZAS AU FEU DE BOIS

PIZZA MARGARITA TOUTE SIMPLE..... 11 €
MOZZARELLA FIOR DI LATTE

**PIZZA
VÉGÉTARIENNE 13 €**
ROQUETTE, PARMESAN,
LÉGUMES MARINÉS ET CHAMPIGNONS

**PIZZA
REINE..... 14 €**
CHAMPIGNONS, JAMBON,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE



DESSERTS

ESQUIMAUX ARTISANAUX ET NATURELS - EMKI POP 4 €

SORBETS :
- DÉTOX
(CITRON, CONCOMBRE, MENTHE)
- JOLIE FRAISE (FRAISE)
- DÉSALTÉRANTE
(CITRON, CONCOMBRE MENTHE)



CRÈMES GLACÉES :
- CHOCO CRAQUANTE
(CHOCOLAT AU LAIT VALRHONA,
ET AMANDES CARAMELISÉES)
- VAHINÉE (VANILLE)
- SPÉCULOOS

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS / INGRÉDIENTS SUSCEPTIBLES DE CHANGER SELON LES ARRIVAGES